

Com saber quins són els usos potencials d'una espècie: etnobotànica, multiculturalitat, globalització, innovació

Marc Talavera Roma, doctor en Biologia per la Universitat de Barcelona i president del
Col·lectiu Eixarcolant

Manresa, 2 de maig del 2019



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Col·lectiu Eixarcolant



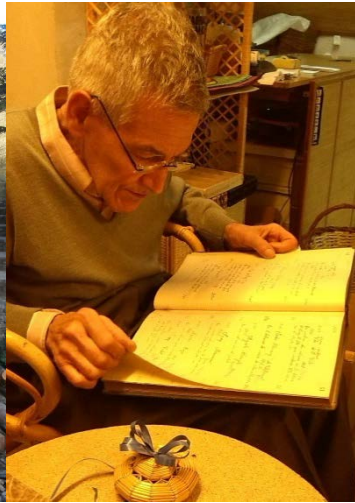
IRBio
Institut de Recerca de la Biodiversitat

Documentar TK => **prospecció etnobotànica**

Major part del territori català **pendent de prospectar**

TK relatius a la biodiversitat => dinamisme (PPCC, 27% UR, sp. al·lòctones, Gras et al., 2017) => **utilitat**

Catalogació de TK **base teòrica per projectes aplicats** en múltiples àmbits (agroecologia, gestió forestal, gastronomia, nutrició, salut, farmacologia, benestar, educació, integració social, desenvolupament rural)



Documentar i caracteritzar els TK (en aquest cas de la comarca de l'Anoia) mitjançant la realització d'una prospecció etnobotànica temàticament completa



Iaia Maria - Maria Urgell

Filla de Cal Gasol, a La Panadella (Montmaneu), ha crescut envoltada de plantes tota la seva infància, en un entorn ben natural. Recorda, de petita, anar a peu fins l'escola i jugar amb els seus germans i la seva àvia, de qui ha après bona part del coneixement que té sobre plantes silvestres. Viu a Igualada des que, de joveneta, hi va baixar a treballar. Li encanta fer excursions per la comarca i arreplega tot tipus d'herbes i plantes per fer-les servir tant a la cuina com per remeis casolans. Com fer xarop de pi per constipats resistents, què podem fer en cas de cremar-nos superficialment la pell, què és l'oli de cop... formes naturals per combatre lleus malalties o petites ferides.



Teresa Farrès Padrós - Cal Foganyer

Quan era petita la seva iaia només tenia 3 gallines, i no ponien pas cada dia com ara. A més es posaven lloques i a vegades després de la llocada trigaven un any a pondre. Per tant no menjaven gaires ous perquè no en tenien. Ara en té més de gallines, i com que estan més ben alimentades ponen molt més. Els dona col d'hivern i col de fer fulles, i perquè se les mengin més la part del mig de la fulla els la cou. També els dona les fulles de les cebes, carbassa, lletsons, blat de moro i cigrons. A l'hivern els cou el blat de moro i els cigrons perquè estiguin calents i tous i s'ho mengin millor." i que quedi així A l'hivern cou el blat de moro i els cigrons, perquè cuit i calent les gallines s'ho mengen mol millor. I perquè no agafin cucs posa menta a l'aigua, i així les gallines de la Teresa estan lliures de paràsits intestinals.



Mercè Closa Solé i Josep Prat Solà - Cal Rosor

Tenen diverses classes de préssec, ja que abans n'hi havia moltes. Tenen els molls, que són aquells que venen primer i es pelen amb les mans; els mollossos, que vol dir que el pinyol s'obre per fora, i que són de pell aspra i peluda i venen després dels molls; els gavatxs que eren uns dels que tenien més anomenada ja que eren boníssims, vermellosets de fora i de carn blanca crivada d'aquell vermell com sang per dins; més endavant ve el préssec d'agost, molt petit, de carn blanca però ferma i també molt bo; i per últim hi ha els préssecs tardans d'octubre o de vinya, que són grocs i de carn forta, i es cullen a l'època de la verema cap a finals de setembre. Per guardar els préssecs els posen a sobre el gra, i allà els tardans es conserven ben bé fins passat Tot Sants. Així, amb aquesta diversitat de varietats tenim préssecs des del juny al novembre.



Victòria Vilardell Pinyol i Miquel Serra Llobet - Can Canalet

Tota la vida han fet mató amb herbacol, ja que tenien ramat. L'herbacol s'ha de collir quan la flor comença a estar pansida, abans que estigui llaorada però que ja no sigui tendra. El mató fet amb herbacol és molt bo, a ella li va explicar la iaia, als 7 anys ja munyia cabres. Per 2 litres de llet hi posa un pessic una mica generós d'herbacol. Deixa l'herbacol dins mig got d'aigua tèbia (no calenta) una estoneta i aleshores ho pica amb el morter perquè alliberi la substància. Aquesta aigua és la que es tira a la llet de cabra (ha de ser llet fresca, però sempre feta bullir abans) quan també és tèbia. Aleshores, es remena perquè quedi barrejat i es deixa a la nevera perquè qualli. Després es deixa escórrer una bona estona perquè marxi tot el xerigot i ja tenim el mató. Se'l mengen amb pa i mel, o amb pa i sucre.



Pepeta Tomàs i Marcelino Julian - Cal Jordana

La Pepeta és de Cal Jordana de tota la vida, on tenien ramat i carnisseria; i el Marcelino és nascut a Salamanca, on de petit cuidava bous, i als 15 anys va venir cap a Catalunya i es va acabar casant amb la Pepeta. Per la Pepeta l'espècie Mantisalca salmantica era coneguda amb el nom de capsuda, escombrera o granera, ja que fa una mata alta que s'utilitzava molt per fer escombres, principalment escombres per l'era, per escombrar el gra, d'aquí el nom de granera. Però pel Marcelino, la mateixa espècie era coneguda amb el nom de "ternilleras", i no s'emprava pas per fer escombres sinó que a Salamanca era coneguda perquè les fulles tendres d'aquesta planta són comestibles i molt bones, i per tant en menjaven tot sovint.

Àrea d'estudi: Conca d'Òdena + Alta Segarra (Comarca de l'Anoia, Catalunya Central)

- Superfície: 839,78 km²
- Població: 89.224 hab. (Igualada + Vilanova del Camí + Santa Margarida de Montbui: **68,4% població, només 5,5% territori**)
- Depressió central catalana: zones planes + petites serres de fins a 800 – 900 m.
- Terreny calcari, **sòls argilosos**.
- Clima **mediterrani d'influència continental**. Important dèficit hídric estival. Mitjana precipitacions 611 l/m². Estius càlids, hiverns suaus amb glaçades freqüents (73 dies mitjana). T^o mitjana Òdena 13,9 °C, Calaf 12,2 °C. **Variabilitat climàtica molt important**.
- Paisatge: **mosaic agroforestal mediterrani**: 60,1% forestal, 32,6% agrícola, 6,9% urbà. Flora mediterrània (espècies eurosiberianes fondals i obacs).
- **Agricultura de secà**: cereals, llegums (olivera, ametllers, vinya, en retrocés des dels anys 50 - 60)
- Economia: **sector industrial** (crisis del tèxtil => elevada taxa d'atur). Només 37 empreses agrícoles (1,5% del total)
- **Àrea principalment rural però proximitat a l'Àrea Metropolitana de Barcelona: 60 km, 1 hora, treballar-hi o estudiar-hi.**



Figura 11.1: Àrees geogràfiques estudiades: Conca d'Òdena (1) i zones de l'Alta Segarra que formen part de la comarca de l'Anoia (2). Font: elaboració pròpia a partir de Col·laboradors de Wikipedia, 2017.

Metodologia de la prospecció etnobotànica

2014 - 2017 => Prospecció TK

67 informants agrupats en 44 unitats familiars (33 informants Conca d'Òdena, 33 Alta Segarra, 3 altres). **Nascuts de mitjana el 1932.**

Tots els informants, **acreditats per terceres persones com experts en la matèria de TK.**

Entrevista semiestructurada, observació participativa, recollida de germoplasma (**banc de llavors i arboretum**)

Diverses trobades per informant.

Informació enregistrada, transcrita (annex general 1), analitzada.

Incorporació de la informació a la **“Base de dades dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat de la comarca de l'Anoia”** (www.eixarcolant.cat/documentacio)

Identificació taxonòmica: in situ o bé mostra de material vegetal proporcionada als informants (Bolòs et al., 2005)

Desenvolupament de **critèris propis de classificació** (annex general 2),

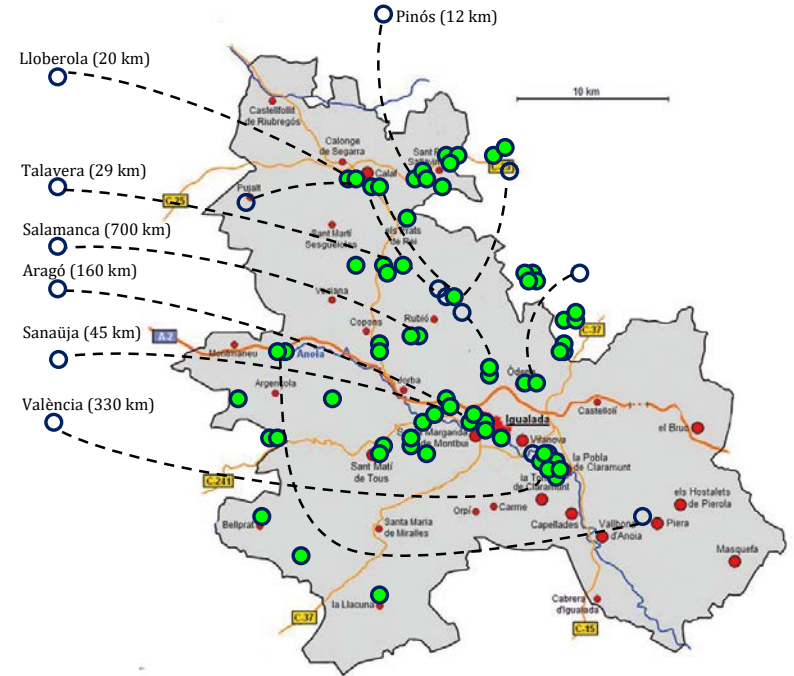


Figura 1.1. Mapa de distribució geogràfica dels informants. Els cercles amb l'interior verd indiquen la residència post matrimonial, i per tant l'indret on s'han dut a terme les trobades amb els informants. Els cercles buits indiquen els punts de naixement dels informants per aquells casos en que hi ha hagut un desplaçament rellevant entre l'indret de naixement i l'indret de residència post-matrimonial. La mobilitat entre ambdós punts queda reflectida mitjançant les línies discontinues.

Capítol 1. Diagnosi general dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat vegetal de la comarca de l'Anoia

Major part d'estudis duts a terme en **espais naturals protegits** i en **zones remotes i poc poblades**

(Valdés, 1984; Muntané, 1991; Galan, 1993; Martínez-Lirola, 1993; Faragua, 1994; Blanco, 1995; Gil-Pinilla, 1995; Mesa, 1996; Agelet, 1999; Fernández-Ocaña, 2000; Bonet, 2001; Verde, 2002; Casado Ponce, 2003; Ortuño, 2003; Pardo de Santayana, 2003; San Miguel, 2004; Blanco-Salas, 2005; Munatné, 2005; Muriel, 2005; Penco, 2005; Rigat, 2005; García-Giménez 2007; Gregori, 2007; Fajardo, 2008; Latorre, 2008; Vallejo, 2008; Benítez-Cruz, 2009; Aceituno-Mata, 2010; Carvalho, 2010; Anlló-Navieras, 2011; Tendero, 2012; Viteri, 2012; Menéndez-Bacet, 2015; Segarra-Durá, 2016)

⇒ En els indrets més allunyats de la societat urbana i de l'estil de vida modern és on s'han conservat un major nombre de TK??? (Marsans, 1885;

Pardo et al., 2014)

Zones periurbanes o poc remotes fins a dia d'avui **clarament oblidades** => Imprescindible dur-hi a terme prospeccions etnobotàniques =>

Territoris altament **amenaçats** per la pressió urbana

Zones rurals més **accessibles** per la població urbana (refer vinctes amb l'entorn)

Objectiu: determinar l'interès etnobotànic d'una zona rural periurbana com l'Anoia a través de la diagnosi general i la caracterització dels coneixements tradicionals relatius a la biodiversitat.



8.552 UR

- usos alimentaris humans (3.908)
- usos medicinals (2.060)
- usos alimentaris animals (1.433)
- usos veterinaris (95)
- altres usos (1.026)

306 espècies i subespècies vegetals (182 silvestres, 124 cultivades)

581 espècies i varietats cultivades

PV 25,85%, IUC 56,5%, IE 18,7%

Resultats equivalents als de zones més remotes i més muntanyoses, i amb informants nascuts abans

(Muntané, 1991; Raja et al., 1997; Agelet, 1999; Bonet et al., 1999; Agelet & Vallès, 2001; Bonet, 2001; Muntané, 2005; Rigat et al 2007; Rigat et al., 2009) => **elevat interès etnobotànic de les zones periurbanes**

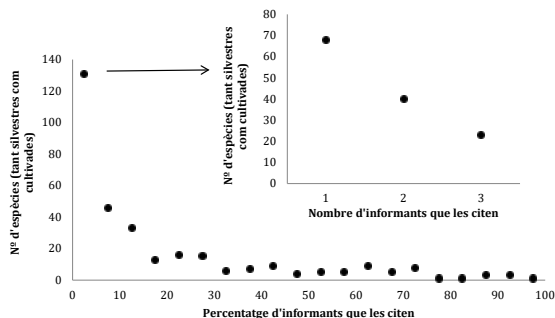


Fig. 1.10. Nombre d'espècies (tant silvestres com cultivades) citades per un determinat percentatge dels informants. Cadascuna de les espècies és assignada a una de les 20 categories establertes d'acord amb el percentatge d'informants que la citen. La primera categoria, corresponent a les espècies citades per menys del 5% dels informants, es presenta desglossada per aquelles que són citades només per 1,

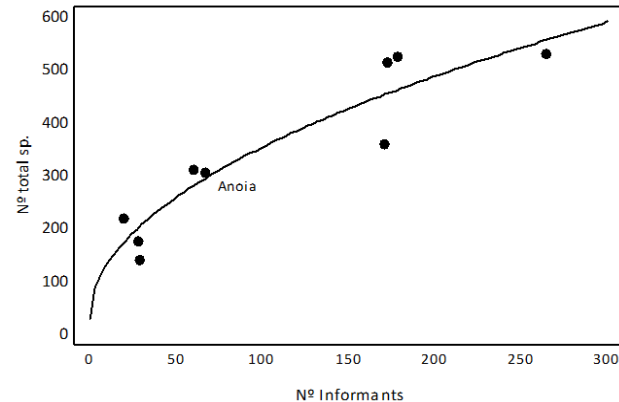


Fig. 1.2. Relació entre el nº d'informants i el nº total d'espècies documentades en els estudis etnobotànics desenvolupats a Catalunya, recollits a la taula 1.3. La funció que millor descriu la relació entre ambdues variables és: "Nº total d'espècies = 30,5157 + 32,32*sqrt(Nº Informants)". Coeficient de correlació: 0,93. R²: 86,7. P-valor: 0,0003.

40,8% de les espècies i 64,2% de les espècies i varietats cultivades citades per menys del 5% dels informants

Com menys informants citen una espècie o varietat, més baix és el seu PV.

PV mitjà espècies citades per menys del 5% dels informants, **16,4%**.

PV 20 espècies més citades, **38,5%**.

=> Gran fragmentació i risc de desaparició dels TK

Necessitat de prospecció

Espècies silvestres més emprades: finalitat alimentària, medicinal, o altres usos.

Espècies cultivades més emprades: principalment alimentació humana i animal, i en menor mesura usos medicinals.

Diversificació dels usos en les espècies mes emprades.



Alta Segarra i Conca d'Òdena comparteixen un **80%** de les espècies emprades tradicionalment

Sp. i varietats cultivades

400 Alta Segarra (52,5% de singularitat)

331 Conca d'Òdena (41,4% singularitat)

Acció humana fonamental per la selecció i perpetuació, moltes tenen

distribució d'àmbit reduït =>

variable altament dependent de la superfície estudiada

DV (densitat varietats): sp. i var trad / km² =>

DV Alta Segarra: 0,98

DV Conca d'Òdena: 1,19.

TK documentats condicionats per:

Fons florístic

Necessitats de cada comunitat

Factors culturals, socials, històrics, econòmics

Grad de prospecció d'un territori? Quants informants cal incloure en l'estudi? => fins ara, cap criteri objectiu

Linearitat entre el nº d'informants i la variable resposta considerada: moment en que els principals TK ja han estat documentats =>

El nº d'informants pels quals s'assoleix aquesta linearitat es considera el Llíndar Mínim de Prospecció (LMP)

A l'Anoia, LMP = 30 => 30 informants permeten documentar les espècies i varietats més emprades tradicionalment => Plenament assolits els objectius de prospecció

Però per les espècies i varietats cultivades, recomanable prosseguir amb la prospecció per obtenir **germoplasma**.

LMP ha de permetre poder preveure quants informants caldrà considerar => **ajustar l'esforç de prospecció, optimitzar recursos** (important estandarditzar el mètode de selecció dels informants)

LMP també permet **comparar de forma objectiva el grau de prospecció** de diversos territoris. Anoia: 67/30 : 2,23LMP.

Conclusions

- 1) Prospeccions etnobotàniques **holístiques**
- 2) Gran **riquesa de TK** (excepte en etnoveterinària) Sp. silvestres i també sp. i varietats cultivades
- 3) **Diversificació** dels usos sp. més emprades
- 4) **Fragilitat i greu risc de desaparició** TK => prioritat prospeccions etnobotàniques i difusió de nou dels TK=> calen recursos
- 5) TK condicionats pel fons florístic, factors ambientals, factors socioeconòmics i històrics.
- 6) **LMP**: informants necessaris per documentar els principals TK. Comparació entre el grau de prospecció de diversos territoris.
- 7) Prospecció àrea estudi es pot donar per **complerta** (però biodiversitat cultivada, germoplasma)
- 8) **Gran interès etnobotànic de les zones periurbanes i poc remotes, equivalent al de territoris més "prístins". Cal revertir la seva exclusió dels estudis etnobotànics.**

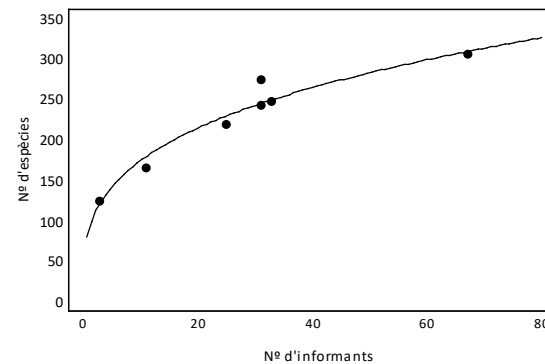


Fig. 1.6. Relació entre el nº d'informants i el nº d'espècies documentades a la comarca de l'Anoia, a partir de les dades recollides a la taula 1.4. La funció que millor descriu la relació entre ambdues variables és: "Nº d'espècies = $\exp[4,46202 + 0,3023 \cdot \ln(\text{Nº informants})]$ ". Coeficient de correlació: 0,98. R²: 96,2. P-valor: 0,0001.

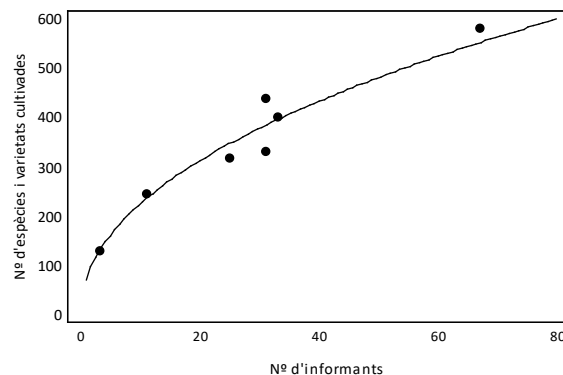


Fig. 1.7. Relació entre el nº d'informants i el nº d'espècies i varietats cultivades documentades a la comarca de l'Anoia, a partir de les dades recollides a la taula 1.4. La funció que millor descriu la relació entre ambdues variables és: "Nº d'espècies i varietats cultivades = $\exp[4,33402 + 0,471131 \cdot \ln(\text{Nº informants})]$ ". Coeficient de correlació: 0,98. R²: 96,3. P-valor: 0,0001.

Capítol 2. Nous criteris metodològics per a la selecció d'informants en estudis etnobotànics: incrementant l'eficiència en la prospecció de coneixements tradicionals.

Informants: mostra aleatoritzada (Vallejo, 2008; Martín - Alvarado, 2010) o persones grans (Vallès, 2007; Carrió, 2013)

Distribució no homogènia dels TK (Palacín, 1994; Muntané, 2005) => Importància de l'edat, però també d'altres factors

Com arribar als membres de la comunitat (grans o no) que atresorin més TK?

Context d'erosió dels TK => imprescindible seleccionar el baix percentatge dels **membres de generacions més joves que atresorin tants TK com els millors informants de les generacions precedents**



Clau disposar d'una metodologia de selecció

Objectiu: conèixer la distribució dels TK en els informants i establir els criteris metodològics per a la selecció dels informants que permetin incrementar l'eficiència de les prospeccions etnobotàniques



Informants seleccionats perquè tercers persones els acreditaven com a experts en TK
(persones grans, plenes facultats mentals, vinculats a l'entorn rural almenys durant la joventut)

La selecció podria ser altament millorable? Quines són les característiques que permeten discernir d'entre aquests potencials informants clau aquells que realment és més recomanable incloure en l'estudi?

1) Si informants per **grups d'edat no diferències** per cap de les 10 variables relatives als TK => **existeixen informants "joves" amb molts TK**

Què caracteritza els informants amb elevats TK? Informació sobre **40 variables de caràcter socioeconòmic i demogràfic** per cadascun dels informants

2) Anàlisi de conglomerats: **5 grups d'informants en funció de la informació aportada** per les 10 variables resposta avaluades.

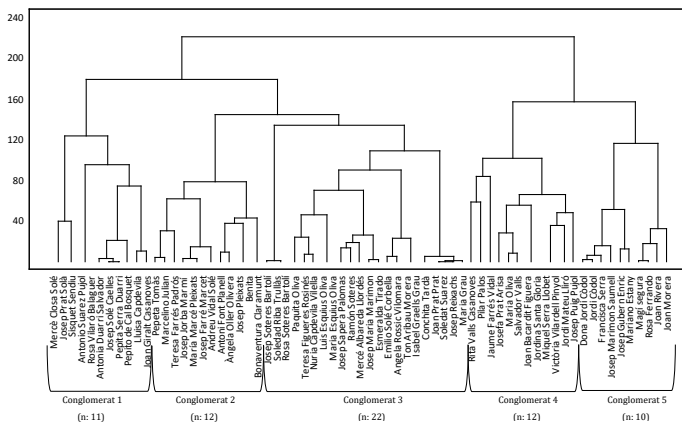


Fig. 2.11. Anàlisi de conglomerats

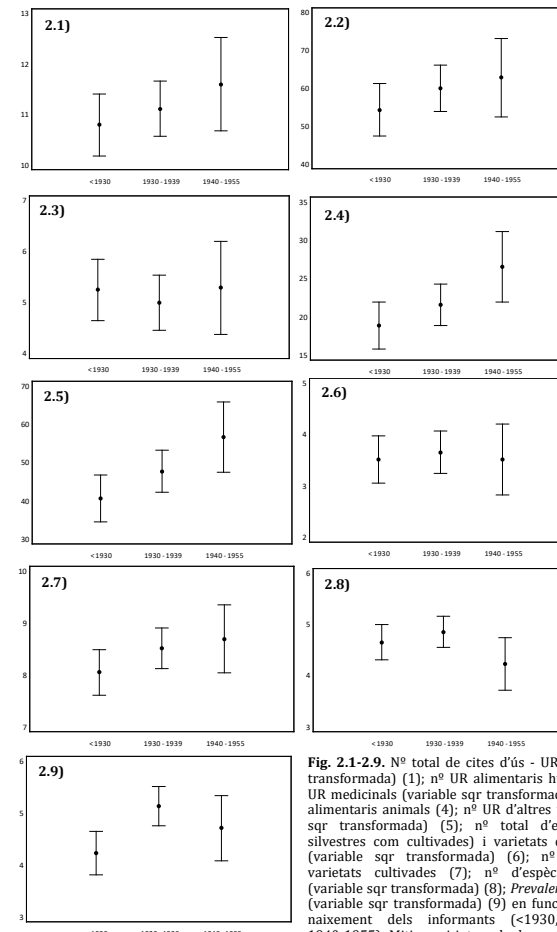


Fig. 2.1-2.9. Nº total de cites d'ús - UR (variable sqr transformada) (1); n° UR alimentaris humans (2); n° UR medicinals (variable sqr transformada) (3); n° UR alimentaris animals (4); n° UR d'altres usos (variable sqr transformada) (5); n° total d'espècies (tant silvestres com cultivades) i varietats documentades (variable sqr transformada) (6); n° d'espècies i varietats cultivades (7); n° d'espècies silvestres (variable sqr transformada) (8); *Prevalence Value* (PV) (variable sqr transformada) (9) en funció de l'any de naixement dels informants (<1930, 1930-1939, 1940-1955). Mitjanes i intervals de confiança al 95%.

En tots els casos el P-valor és superior a 0,05 i per tant no hi ha diferències estadísticament significatives entre les mitjanes dels nivells del factor, amb un nivell de confiança del 95% (LSD).

Diferències per a totes les (10) variables resposta considerades

G1: clau per tots els àmbits dels TK

G2: clau per usos alimentaris (humans i animals) i biodiversitat cultivada

G3: mitjanament interessants

G4: poca informació però altament singular i amb elevat PV. Clau per usos alimentaris humans, medicinals, i altres usos

G5: poc interessants

Com seleccionar els informants dels grups 1, 2 i 4; i discriminar negativament els corresponents als grups 3 i sobre tot 5?



Optimitzar l'eficiència de les prospeccions etnobotàniques

11 de les 40 variables socioeconòmiques i demogràfiques tenen capacitat discriminant entre els grups d'informants => a partir d'aquestes variables, desenvolupament de la metodologia de selecció

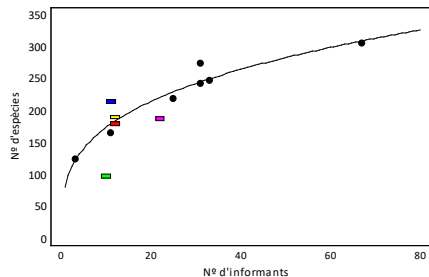


Fig. 2.29 Relació entre el n° d'informants i el n° d'espècies documentades a la comarca de l'Anoia. Les dades base emprades es poden consultar a la taula 1.4 del capítol 1. La funció que millor descriu la relació entre ambdues variables és: "N° d'espècies= $\exp[4,46202 + 0,3023 \cdot \ln(\text{N}^\circ \text{ informants})]$ ". Coeficient de correlació: 0,98. R²: 96,2. P-valor: 0,0001. Un cop establerta aquesta funció, s'ha representat al posició que ocuparia cadascun dels grups d'informants (grup 1: blau, grup 2: vermell, grup 3: rosa, grup 4: groc, grup 5: verd)

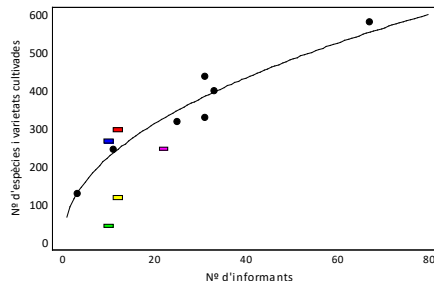


Fig. 2.30 Relació entre el n° d'informants i el n° d'espècies i varietats cultivades documentades a la comarca de l'Anoia. Les dades base emprades es poden consultar a la taula 1.4 del capítol 1. La funció que millor descriu la relació entre ambdues variables és: "N° d'espècies i varietats cultivades= $\exp[4,33402 + 0,471131 \cdot \ln(\text{N}^\circ \text{ informants})]$ ". Coeficient de correlació: 0,98. R²: 96,3. P-valor: 0,0001. Un cop establerta aquesta funció, s'ha representat al posició que ocuparia cadascun dels grups d'informants (grup 1: blau, grup 2: vermell, grup 3: rosa, grup 4: groc, grup 5: verd)

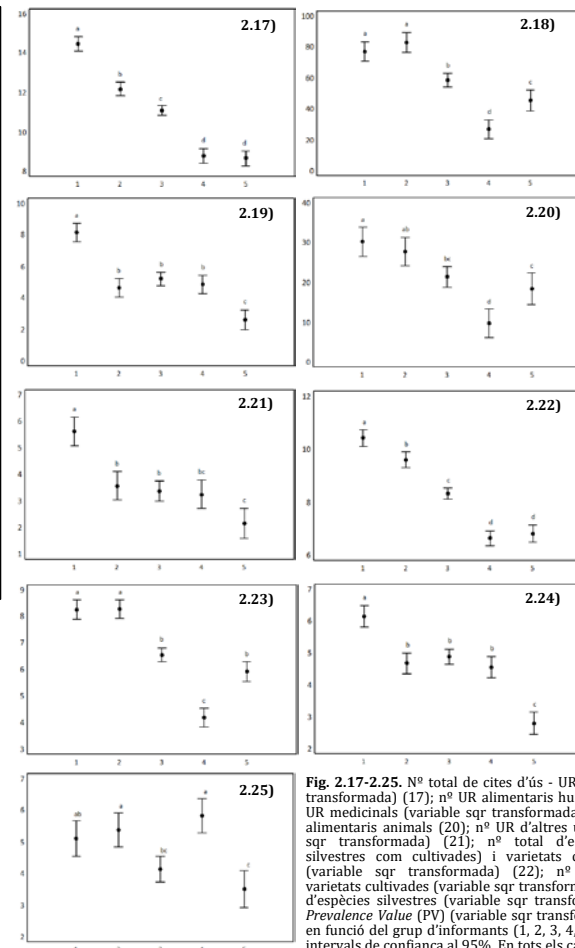


Fig. 2.17-2.25. N° total de cites d'ús - UR (variable sqr transformada) (17); n° UR alimentaris humans (18); n° UR medicinals (variable sqr transformada) (19); n° UR alimentaris animals (20); n° UR d'altres usos (variable sqr transformada) (21); n° total d'espècies (tant silvestres com cultivades) i varietats documentades (variable sqr transformada) (22); n° d'espècies i varietats cultivades (variable sqr transformada) (23); n° d'espècies silvestres (variable sqr transformada) (24); *Prevalence Value* (PV) (variable sqr transformada) (25); en funció del grup d'informants (1, 2, 3, 4, 5). Mitjanes i intervals de confiança al 95%. En tots els casos el P-valor és inferior a 0,05 i per tant hi ha diferències estadísticament significatives entre les mitjanes dels nivells del factor, amb un nivell de confiança del 95% (LSD). Lletres diferents indiquen una diferència estadísticament significativa entre les mitjanes dels nivells del factor.

Mètode de selecció dels informants

- 1) **Preselecció** dels membres de la comunitat que hagin estat acreditats com a experts en TK
- 2) **Obtenció d'informació sobre les 11 variables socioeconòmiques i demogràfiques amb capacitat discriminant** (residència postmatrimonial, familiars amb grans coneixements sobre plantes remeieres, descendència, activitat agrícola o ramadera dels descendents, afinitat per l'agricultura tradicional, afinitat per la medicina tradicional, estima vers l'entorn rural, manteniment d'agricultura o ramaderia tradicional per l'autoconsum, manteniment d'agricultura o ramaderia tradicional amb finalitats productives, font que l'ha acreditat com a expert en TK)
- 3) **Selecció d'aquells que compleixin almenys una de les característiques 'positives'** (que resideixin en una masia aïllada, que tinguin progenitors o ascendents grans coneixedors de les plantes remeieres, que no tinguin descendència, que tinguin descendents que es dediquin a l'agricultura o ramaderia ecològica / tradicional o a d'altres activitats com la cistelleria, que mantinguin activitats d'agricultura o ramaderia tradicionals amb finalitats comercials, que hagin estat recomanats per un altre membre de la comunitat pre seleccionat o per un familiar); **i que alhora no en compleixin cap de les 'negatives'** (que alguns dels fills o nets es dediquin a l'agricultura o ramaderia convencionals, que no els agradi l'agricultura tradicional, que no els agradi la medicina tradicional, que no els agradi l'estil de vida tradicional, que no s'estimin molt l'entorn rural, que hagin estat recomanats per un sindicat agrícola no ecològic o institució similar). Per a la prospecció dirigida a biodiversitat cultivada tampoc se seleccionaran aquells que no mantinguin activitats d'agricultura o ramaderia tradicionals per a l'autoconsum.

Si implementació de la metodologia:

del 52,2% d'informants, **clau o altament interessants** al 68,3%

del 32,8% d'informants **mitjanament interessants** al 26,8%

del 14,9% d'informants **poc interessants** a només el 4,9%



Clara millora en l'eficiència de les prospeccions etnobotàniques:

+ TK amb - recursos, i superació del problema de "l'edat"

⇒ importància que se'n generalitzi l'ús (adaptant-la a cada cas i millorant-la)

Conclusions

- 1) Amb una bona selecció, es pot **superar l'efecte de l'edat** dels informants sobre el nombre de TK documentats
- 2) Permet **detectar els pocs membres (grans i "joves") de la comunitat que atresoren un gran nombre de TK =>** mantenir la qualitat i quantitat de TK documentats en les prospeccions etnobotàniques de les properes dècades, com a mínim fins l'any 2040; i **millorar-ne l'eficiència.**
- 3) **Heterogeneïtat entre els TK atresorats pels millors informants de la comunitat.** Alguns, grans coneixements per tots els àmbits. La majoria, especialització en uns àmbits determinats. Important a l'hora de realitzar la selecció.



Exemples d'utilització fruit de la multiculturalitat, globalització i migracions

Alguns casos prou rellevants

Espàrrec (*Asparagus acutifolius*) – centre i llevant peninsular, anys 60

Borraines (*Borago officinalis*) – com a verdura, Aragó, anys 60. Arrebossades i amb mel, com a postres, País Valencià i Terres de l'Ebre

Tuca (*Bryonia dioica*) – Aragó, com a espàrrecs. Encara no ha arribat

Rúcula (*Eruca vesicària* i *Diplotaxis tenuifolia*) – Itàlia, cap al 2000

Escombrera (*Mantisalca salmantica*) – com a verdura, Salamanca, anys 30

Malva (*Malva sylvestris*) – com a verdura, Marroc, encara no ha arribat

Rumex (*Rumex pulcher* o *Rumex crispus*) – Armènia, deshidratat per a sopes i amanides, encara no ha arribat. S'anomena "Aveluk"

Lampascioni (*Muscari comosum*) – Algunes regions d'Itàlia, com la Puglia, bulb envinagrat per aperitiu. Encara no ha arribat.

Exemples d'utilització fruit de la multiculturalitat, globalització i migracions

Com en d'altres indrets del món utilitzen espècies i varietats que també tenim aquí:

Al **Marroc** les malves es venen als mercats com una verdura més i són molt apreciades. Es cuinen al vapor per tal que perdin el mucíl·lag i després es netegen.

Els tubercles de moltes orquídiades són emprats per elaborar una beguda molt típica de **Turquia** i altres països de la zona, anomenada “Salep”. És una beguda calenta a base de llet, sucre, i els tubercles de les orquídiades que s'han assecat i triturat fins a convertir-los en pols.

Al **Perú** el paico (*Chenopodium ambrosioides*) dona lloc a una recepta tradicional anomenada “papas con paico”, mentre que la mateixa espècie a Catalunya mai ha estat utilitzada per finalitats alimentàries sinó com a remei.

En alguns indrets del **Japó** i altres països del Sud Est Asiàtic, utilitzen els brots tendres de coronària (*Chrysanthemum coronarium*), a la qual anomenen “Shungiku”.

A la regió italiana de **la Puglia** el bulb de l'espècie *Muscari comosum*, que a Catalunya rep el nom de calabruixa, s'anomena “Lampascioni” i és molt consumida com a aperitiu.

En alguns indrets del **Pirineu Francès**, concretament a la zona del Gavarnie, es consumeixen les arrels d'Albó (*Asphodelus albus*), una espècie tòxica, en forma d'aperitiu i llaminadura, que elaboren seguint procediments complexos per eliminar-ne la toxicitat.

A **Mèxic** és molt comú el consum de les fulles de figuera de moro (*Opuntia ficus-indica*), les quals es pelen i entre d'altres, es fan a la brasa.

Al centre i sud de la **península Ibèrica** és molt habitual el consum de “cardillo”, cardellet en català, corresponent a l'espècie *Scolymus hispanicus*, comercialitzada encara actualment i deliciosa per exemple en forma de truita.

En determinades regions de **Síria i el Líban** consumeixen les fulles de Salsifi (*Tragopogon pterisifolius*) en amanida i com a verdura.

En determinades regions de **Xile** són molt típiques les sopes d'enciam.

Exemples d'utilització fruit de la multiculturalitat, globalització i migracions

Com, arreu del territori català, utilitzem les espècies silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals?

●●● A les zones rocoses del litoral s'utilitza el fonoll marí (*Crithmum maritimum*) per elaborar-ne envinagrats.

●●● En molts indrets del Pirineu Oriental, amb la fosa de la neu dels prats alpins és comú el costum de recollir xicoies (*Taraxacum dissectum*), molt apreciades en amanida.

●●● El xarop d'abet és un remei, i edulcorant, molt apreciat a la zona del Pirineu Occidental, si bé arreu del país on hi ha pins o avets tradicionalment s'ha elaborat xarop de pi / avet amb les pinyes verdes o candeles.

●●● Al Berguedà i en altres indrets del país, les ortigues (*Urtica dioica*) són emprades per fer-ne sopes, truites o cremes, si bé es tracta d'un ús relativament recent.

●●● A la Noguera és habitual conservar en vi i vinagre patates de posar en vi, patates o nyàmeres (*Helianthus tuberosus*) les quals són molt bones en amanides o com a aperitiu.

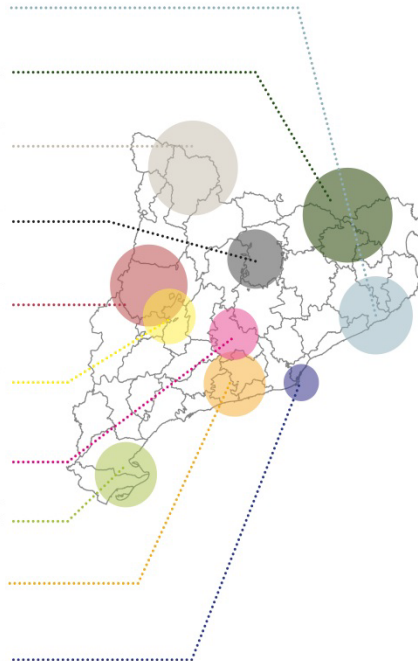
●●● A l'Urgell i la Noguera, com en altres indrets del país, és comú recollir roselles (*Papaver rhoeas*) i lletsons (*Sonchus sp.*) durant l'hivern per consumir en amanida.

●●● A la zona de l'Anoia les espècies més apreciades per a l'amanida són les mastegueres (*Chondrilla juncea*) i les cosconilles (*Reichardia picroides*)

●●● A les terres de l'Ebre són molt apreciades les borraïnes (*Borago officinalis*) arrebossades i consumides amb mel com a postres. Són molt habituals al llarg de tot l'hivern.

●●● Al Penedès, a banda de l'estesa ratafia, s'elabora també un licor de poniol (*Satureja fruticosa*) i un altre d'argelaga (*Genista scorpius*).

●●● A la muntanya de Montjuïc, a Barcelona, hi podeu trobar extenses poblacions d'alexandri (*Smyrniolum olusatrum*), una espècie comestible de la família de les umbel·líferes, molt apreciada pels Romans.



Exemples d'utilització fruit de la multiculturalitat, globalització i migracions

كيف تطبخ الخبيزة

بواسطة: مريم مساعدة - آخر تحديث: ٠٨:١٣ , ٤ أكتوبر ٢٠١٥



طريقة عمل الخبيزة

بواسطة: هاييل الجازي - آخر تحديث: ٠٨:٠١ , ٢١ يونيو ٢٠١٥



ذات صلة ∞



طريقة عمل الخبيزة

Exemples d'utilització fruit de la multiculturalitat, globalització i migracions

MIÉRCOLES, 12 DE MAYO DE 2010

Una tortilla de "tuca"

PLATO TÍPICO



"... se cortan las tiernas puntas de pequeños trozos, que se frien con preferentemente de oliva, y un poco lento. Puede acompañarse de ajos cortado a trocitos muy pequeños. fritas se extrae el aceite sobrante y batido. Se remueve hasta que el h cuajar y se da la vuelta a la tortilla"

un plato llano o un vuelve tortillas."

Ésta podría ser la típica receta de este estupendo plato que esto podríamos comer en Castelnuo.

Como muchas otras plantas, la tuca comienza ahora a crecer en los ribazos de los campos de la huerta. La tuca es una especie de que reconoceremos fácilmente por sus característicos "muelles", que amarre a casi cualquier parte. La punta más tierna de estos tallos llama "la guía", es lo que se corta para posteriormente cocinar.

Me decía el tío Valero, que en los años previos a la guerra civil, y posguerra, cuando la comida escaseaba, los vecinos de Castelnuo todo tipo de hierbas, que les servían de comida. Sin duda éste es que por su delicado paladar se sigue conservando en nuestra coc



Exemples d'utilització fruit de la multiculturalitat, globalització i migracions



Exemples d'utilització fruit de la multiculturalitat, globalització i migracions

